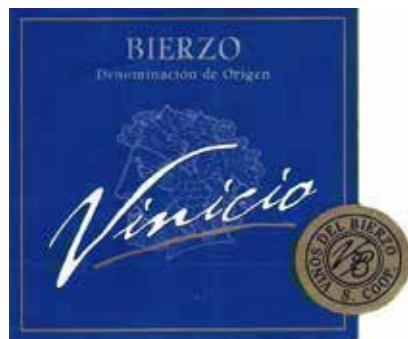




Vinicio

TINTO MENCIA



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días.
La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y un fondo floral. En boca predominan los recuerdos frutales mientras el vino fluye aterciopelado, vivaz y goloso.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation.
Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Red and black fruit aromas with balsamic hints and floral notes coming through. Intense fruity flavours. Velvety, mouth-watering and lively.



CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Vinos Guerra

Avda. Constitución, 106.
24540 Cacabelos. León. Spain
[Phone] +34 987 54 61 50
[Fax] +34 987 54 92 36
www.vinosguerra.com

info@vinosdelbierzo.com

facebook.com/vinosdelbierzosc
twitter.com/vinosdelbierzo
plus.google.com/102280348626339387124
vimeo.com/channels/611420
youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ